



Villa Job

VINI DI TERRITORIO





Il giorno in cui abbiamo iniziato questa avventura, abbiamo deciso di viaggiare attraverso la Loira e l'Italia alla ricerca del nostro stile. Vini verticali, minerali e molto longevi, che vengono prodotti nel modo più naturale possibile cercando di esprimere le caratteristiche del nostro terroir; lieviti indigeni, fermentazione spontanea e basso SO₂ (Max 50mg/l). Usiamo macerazioni brevi e lunghe.

In questi anni abbiamo sempre più compreso il valore sociale che ha un vignaiolo. I nostri vini sono i nostri pensieri, la nostra passione, le nostre idee. In quanto tali, devono essere liberi e personali, non legati esclusivamente all'aspetto commerciale

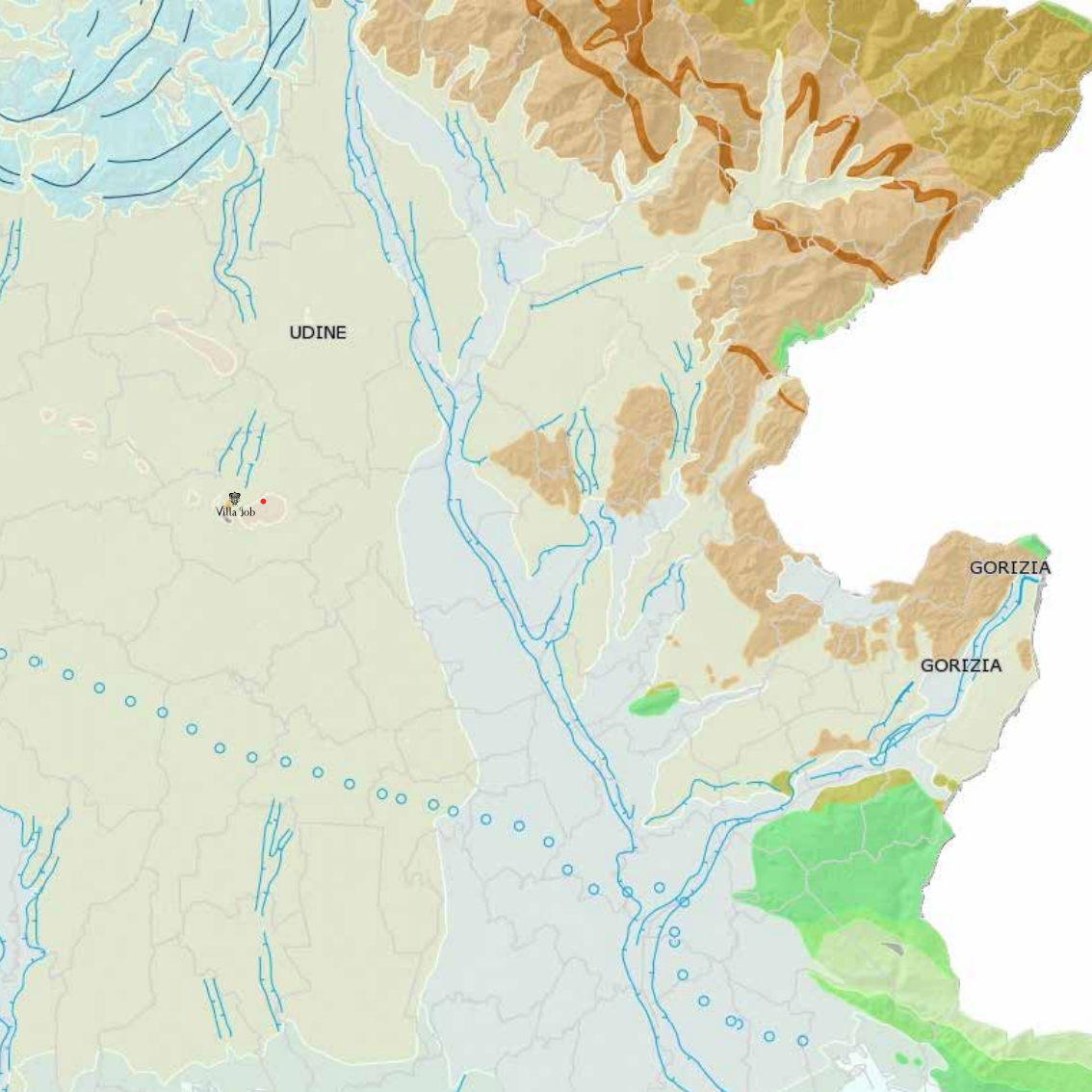


Investiamo il nostro tempo per comprendere appieno il potenziale della nostra Terra, cercando di cogliere le sfumature che ci dona, rendendo i nostri vini unici per complessità ed eleganza.

Lavoriamo in armonia con la Terra utilizzando solo sostanze provenienti dalla natura o ottenibili solo con processi semplici.

Villa Job ha una superficie di 6,5 ettari interamente coltivati con agricoltura biologica certificata.

Il sistema di allevamento è Guyot, produzione circa 40 q / ha. La densità di piantagione è di 4200. L'età media delle viti è di circa 20 anni.



Il vigneto di Villa Job si trova sull'altopiano di Pozzuolo del Friuli, a 90 mt sul livello del mare (noto ai geologici come "i Colli o i Terrazzi") circondato da un bosco e dal fiume Cormor. Le peculiarità di questa zona (di soli 2kmq) si evincono dalla morfologia. Le rocce più antiche del substrato tendono a risalire proprio in questa area generando fasce di terreno molto complesse: sabbie, limi sabbiosi, argille, arenarie e marne.



MEZZATESTA

“MACERAZIONE LUNGHISSIMA MA MOLTO SOFFICE”

La gestione del suolo e i lunghi raccolti sono le chiavi per ottenere la Ribolla Gialla. Tramite un'estrazione molto lunga ma soffice riusciamo ad esaltare le note balsamiche che provengono dal nostro.

Vitigno: Ribolla Gialla 100%

Denominazione: IGT Trevenezie

Annata: 2017

Età media piante: 15 anni

Vinificazione: Circa 2 mesi di macerazione soffice in botti tronco coniche e cemento.

Affinamento : Cemento e barrique vecchie.

Alcohol : 13%

Acidità totale : 5,6 mg/l

SO2 max 50 mg/l

Filtrazione: No

Produzione: 2500 bottles

Dimensioni: 0,75l - 1,5l





Ottobre 2018

SUDIGIRI

“ESISTONO TANTI STILI, OGNUNO UNICO, MA PER NOI IL SAUVIGNON DEVE ESSERE L'EMBLEMA DELL'ELEGANZA E I SUOI PRUFUMI NON DEVONO SOVRASTARE LA SUA ESSENZA”

Gestione del suolo e vendemmie selezionate permettono al nostro sauvignon di esprimere tutta la sua eleganza (sambuco, pompelmo, camomilla). Abbiamo tre cloni differenti che uniti a tre terroir differenti regalano sentori e complessità diversissime.

Vitigno: Sauvignon 100%

Denominazione: IGT Venezia Giulia

Annata: 2017

Età media piante: 15 anni

Vinificazione: Circa 2 giorni di macerazione in cemento

Affinamento : Cemento e barrique vecchie.

Alcohol : 13%

Acidità totale : 5,7 mg/l

SO2 max 50 mg/l

Filtrazione: No

Produzione: 2500 bottles

Dimensioni: 0,75l - 1,5l





Settembre 2018

UNTITLED

“IL TOCAI È IL SIMBOLO DELLA NOSTRA TERRA, È IL VINO CHE CI FACEVA SENTIRE FIERI ALL'ESTERO. UN'OPERA D'ARTE COSÌ UNICA CHE NON PUÒ ESSERE RI-NOMINATA: UNTITLED”

Questa è l'espressione della nostra regione. Questo è stato il nostro marchio identificativo del Friuli nel mondo. Questo è un bene che va tutelato oltre qualsiasi moda. Questo è il Tocai.

Vitigno: Friulano 100%

Denominazione: IGT Venezia Giulia Bianco

Annata: 2017

Età media piante: 15 anni

Vinificazione: Circa 2 giorni di macerazione in cemento

Affinamento : Cemento e barrique vecchie.

Alcohol : 13%

Acidità totale : 5,3 mg/l

SO2 max 50 mg/l

Filtrazione: No

Produzione: 2500 bottles

Dimensioni: 0,75l - 1,5l





PIANTAGRANE

“TANTE MICROVINIFICAZIONI PER ESPRIMERE AL MEGLIO IL NOSTRO TERROIR E LE SUE PARTICOLARITA’ ”

Suoli diversi conferiscono sfumature differenti. Questo Pinot Grigio è una cuvée proveniente da diversi terreni vinificati separatamente. Un grandissimo ruolo lo gioca anche il microclima unico (fiume e foresta) che assicurano complessità e strutture uniche.

Vitigno: Pinot Grigio 100%

Denominazione: DOC GRAVE / IGT Venezia Giulia

Annata: 2017

Età media piante: 20 anni

Vinificazione: microvinificazione per singoli terreni. Leggera macerazione in cemento.

Affinamento : Cemento e barrique vecchie.

Alcohol : 13%

Acidità totale : 5,2 mg/l

SO2 max 50 mg/l

Filtrazione: No

Produzione: 4100 bottles

Dimensioni: 0,75l - 1,5l





Marzo 2019

GUASTAFESTE

“LUNGHE MACERAZIONI PER ESTRARRE TUTTE LE NOTE PIU’ PROFONDE DEI TERRENI”

Il Pinot Grigio è un uva basale pertanto abbiamo ptato per un lunga macerazione in tronchi conici per estrarre le note più profonde.

Vitigno: Pinot Grigio 100%

Denominazione: IGT Venezia Giulia

Annata: 2016

Età media piante: 20 anni

Vinificazione: Circa 2 mesi di macerazione soffice in botti tronco coniche e cemento.

Affinamento : Cemento e botti vecchie. 1 anno di bottiglia

Alcohol : 13%

Acidità totale : 5,1 mg/l

SO2 max 50 mg/l

Filtrazione: No

Produzione: 2100 bottles

Dimensioni: 0,75l - 1,5l





Mar 2019

RISIC BLANC

“CERTI VINI ACCADONO E BASTA. IL TEMPO E L'OSSIGENO GENERANO UN FENOMENO CAPACE DI DILATARE IL TEMPO E LO SPAZIO. LE OSSIDAZIONI RENDONO QUESTO VINO UNICO E MOLTO PERSONALE”

Dopo un viaggio a Marsala, uno nello Jura e molti altri nella Loira, abbiamo capito che le ossidazioni sono l'eleganza del vino. Abbiamo cercato di coniugarle all'espressione del nostro terroir.

Vitigno: (80% Pinot grigio e Malvasia, 20% Pinot Grigio in ossidazione dal 2008)

Denominazione: IGT Venezia Giulia

Annata: EDIII

Età media piante: 15 anni

Vinificazione: Cemento e barrique usate.

Affinamento : Cemento e botti vecchie. 1 anno di bottiglia

Alcohol : 13%

Acidità totale : 5,8 mg/l

SO2 max 50 mg/l

Filtrazione: No

Produzione: 2000 bottles

Dimensioni: 0,75l - 1,5l





Dic 2018

SERIOUS

“PEPE E ACIDITA”

Il nostro terreno ci dona questa spezia marcatissima e molto elegante pertanto dobbiamo solo mantenerla e valorizzarla. Non defogliamo per mantenere la massima freschezza al frutto e alla spezia.

Vitigno: Refosco dal Peduncolo rosso

Denominazione: IGT Venezia Giulia

Annata: 2016

Età media piante: 15 anni

Vinificazione: Botti aperte e cemento.

Affinamento : Botte grande e botti piccole

Alcohol : 13%

Acidità totale : 5,5 mg/l

SO2 max 30 mg/l

Filtrazione: Nessuna

Produzione: 3300 bottles

Dimensioni: 0,75l - 1,5l





GRAVITA'

“LA PROFONDITA E L'ELEGANZA DELLA SPEZIA”

Lo Schioppettino deve crescere in microclimi freschi perché la sua buccia relativamente sottile soffre facilmente le scottature. Ancora peggio, le temperature troppo alte smorzano i profumi e i sapori di frutta rossa e impediscono la formazione degli aromi speziati del pepe. Nessuna defogliazione.

Vitigno: Schioppettino

Denominazione: IGT Venezia Giulia

Annata: 2013

Età media piante: 15 anni

Vinificazione: Cemento e barrique usate.

Affinamento : Cemento e botti vecchie. 1 anno di bottiglia

Alcohol : 13%

Acidità totale : 5,3 mg/l

SO2 max 40 mg/l

Filtrazione: Nessuna

Produzione: 300 bottles

Dimensioni: 0,75l - 1,5l



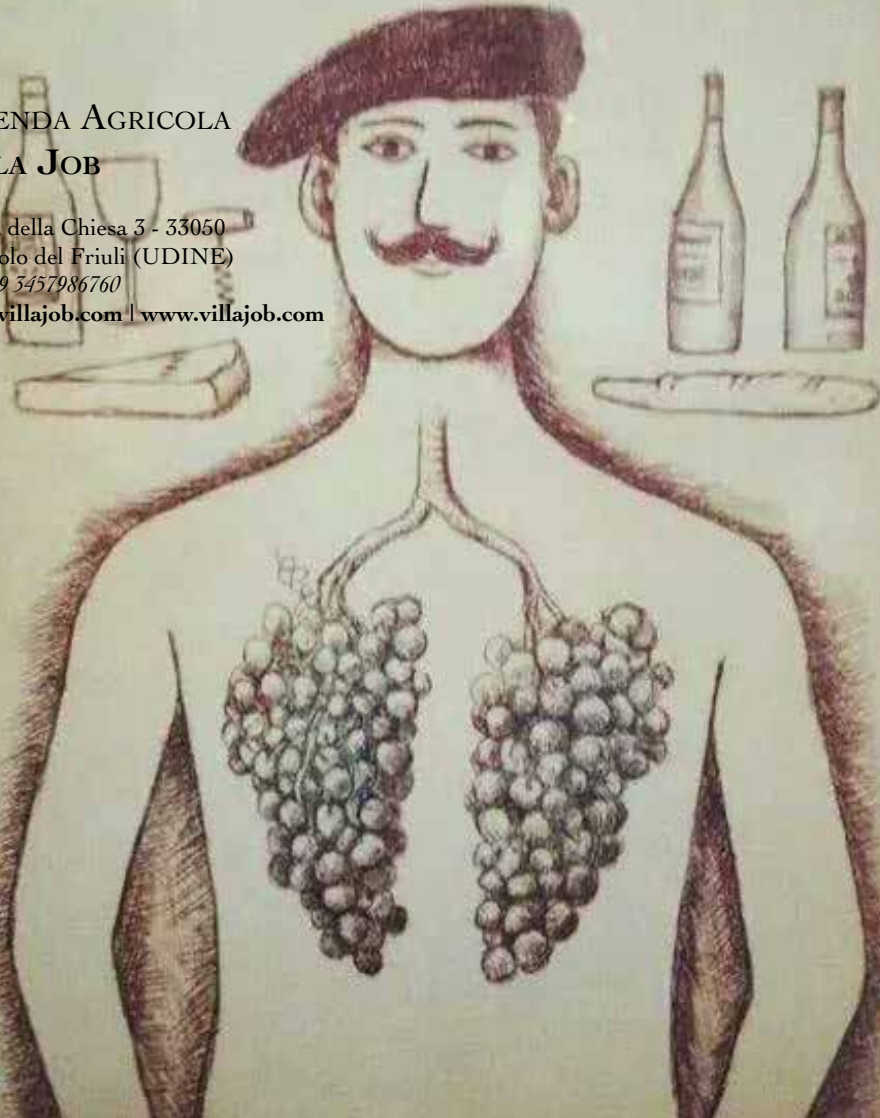
**AZIENDA AGRICOLA
VILLA JOB**

Piazza della Chiesa 3 - 33050

Pozzuolo del Friuli (UDINE)

Tel. +39 5457986760

info@villajob.com | www.villajob.com



Tipografia Paris Imprimerie Tozé